

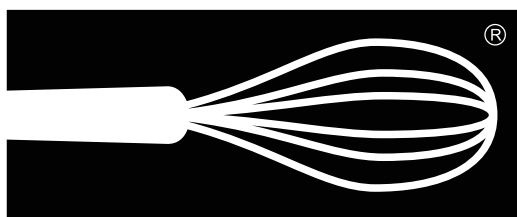
CORSO DI PASTICCERIA PROFESSIONALE SERALE

Dal 3 Aprile 2019 al 18 Luglio 2019

4 MESI DI CORSO + 3 MESI DI STAGE



*Dove la tua Passione Diventa
un Mestiere Straordinario*



AROMACADEMY

www.officialdavidemalizia.it

CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA SERALE

47 LEZIONI DA 4 ORE CADUNA. TOTALE 179 ORE DI FORMAZIONE
+ 3 MESI DI STAGE

*Lunedì, Mercoledì, Venerdì
dalle 16:00 alle 20:00*



Accademia di Pasticceria e Zucchero Artistico
Piazza di Cinecittà, 48 Roma - Tel. 06.64803992 - Cell. 329.7916328

Il Programma

GIORNO	TEMATICA
Mercoledì 3 Aprile 2019	HACCP
Venerdì 5 Aprile 2019	Storia della Pasticceria
Lunedì 8 Aprile 2019	Ingredienti e Attrezzature
Mercoledì 10 Aprile 2019	Pasta Frolla
Venerdì 12 Aprile 2019	Pasta Sfoglia
Lunedì 15 Aprile 2019	Pan di Spagna e Bisquit
Mercoledì 17 Aprile 2019	Bignè e Meringaggi
Venerdì 19 Aprile 2019	Crema
Lunedì 22 Aprile 2019	Torte alla Panna
Mercoledì 24 Aprile 2019	Torte alla Panna
Venerdì 26 Aprile 2019	Torte alla Panna
Lunedì 29 Aprile 2019	Biscotteria
Venerdì 3 Maggio 2019	Biscotteria
Lunedì 6 Maggio 2019	Biscotteria
Mercoledì 8 Maggio 2019	Marmellate e Confettura
Venerdì 10 Maggio 2019	Torte da Forno
Lunedì 13 Maggio 2019	Torte da Forno
Mercoledì 15 Maggio 2019	Torte da Forno
Venerdì 17 Maggio 2019	Glasse
Lunedì 20 Maggio 2019	Mignon
Mercoledì 22 Maggio 2019	Mignon
Venerdì 24 Maggio 2019	Mignon
Lunedì 27 Maggio 2019	Pasticceria Moderna
Mercoledì 29 Maggio 2019	Pasticceria Moderna
Venerdì 31 Maggio 2019	Pasticceria Moderna
Lunedì 3 Giugno 2019	Pasticceria Salutistica
Mercoledì 5 Giugno 2019	Pasticceria Salutistica



GIORNO	TEMATICA
Venerdì 7 Giugno 2019	Crema da Spalmare
Lunedì 10 Giugno 2019	Lievitati
Mercoledì 12 Giugno 2019	Lievitati
Venerdì 14 Giugno 2019	Gelatine
Lunedì 17 Giugno 2019	Lievitati Fritti
Mercoledì 19 Giugno 2019	Gelato
Venerdì 21 Giugno 2019	Gelato
Lunedì 24 Giugno 2019	Semifreddi
Mercoledì 26 Giugno 2019	Semifreddi
Venerdì 28 Giugno 2019	Cioccolato
Lunedì 1 Luglio 2019	Cioccolato
Mercoledì 3 Luglio 2019	Cioccolato
Venerdì 5 Luglio 2019	Dessert al Piatto
Lunedì 8 Luglio 2019	Dessert al Piatto
Mercoledì 10 Luglio 2019	Decorazioni
Venerdì 12 Luglio 2019	Decorazioni
Lunedì 15 Luglio 2019	Marketing
Martedì 16 Luglio 2019	Visual Pastry
Merc. Giov. 17-18 Luglio 2019	ESAME-MATTINA

Compreso nel Corso Avrai:

Attrezzature e minuterie utili allo svolgimento del corso
 Dispensa Cartacea e su chiavetta USB
 Divisa completa (2 giacche, 1 pantalone, torcione, grembiule e cappello)
 Assicurazione antinfortunistica
 Coffee Break

Il Prezzo totale del Corso è pari a 4.100,00€ (+iva)

Su richiesta il Corso potrà essere rateizzato:

Iscrizione acconto di 500,00 €+iva

I° Rata pari a 1.200,00 €+iva entro il 30 Aprile 2019

II° Rata pari a 1.200,00 €+iva entro il 29 Maggio 2019

III° Rata pari a 1.200,00 €+iva entro il 26 Giugno 2019

Per prenotare il corso è necessario richiedere il format d'iscrizione alla segreteria contattando il 06.64803992 oppure il 329.7916328





LAINOX
DEVICE FOR COOKING

Debic
com

Superarsi ogni giorno.

LAFORGIA
creative concepts shop-food

Euro

Puratos
Reliable partners in innovation

HIBER

**Italia
Zuccheri**

Martellato

MAGNOBERTA
La Coppa dal 1918

localiarreda

pavoni
ITALIA

Mazzoni
GROUP

lesepidado

ReVIVA

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



silikomart

ESSECI
Abitiamo la professionalità

PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

decosil
liberi di creare

Pomati
CHOCOLATE TECHNOLOGY

ITALGELATINE

KitchenAid

**Caffè
trombetta**
dal 1890

BIANCHI RAPIDA
MADE IN ITALY

Daila
zuccheri e specialità

**les vergers
boiron**

Cesarin
dal 1920

CONTATTI

AROMACADEMY

Piazza Cinecittà, 48
00174 Roma - Italia

Tel. 06.64803992 - 329.7916328

www.officialdavidemalizia.it
nfo@officialdavidemalizia.it



#aromacademy



Accademia di Pasticceria e Zucchero Artistico
Piazza di Cinecittà, 48 Roma - Tel. 06.64803992 - Cell. 329.7916328